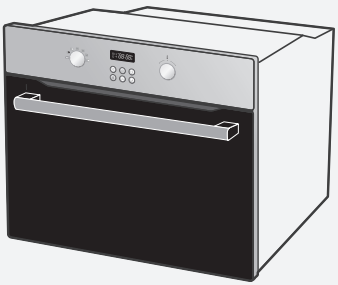
SAMSUNG

Kurulum ve Kullanım Talimatları

Ankastre Fırın



BF64CBB
BF64CBST

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

Bu Kılavuzun Kullanımı 2

Güvenlik Talimatları 2
Elektrik Güvenliği 2
Kullanım Sırasında Güvenlik 3

Elden Çıkartma Talimatları. 3

Ocağın Kurulumu 4
Kuran Kişi İçin Güvenlik Talimatları. 4
Alçak Bir Dolaba Kurulum 4
Ana Güç Kaynağına Bağlanması. 5
Yüksek Bir Dolaba Kurulum 6

Parçalar ve Özellikler 7
Fırın 7
Fırın Kontrolleri. 8
Aksesuarlar 9
Aksesuarların Kullanımı 10
Güvenli Kesme 10
Soğutma Fanı. 10

Başlamadan Önce. 11
Saat Ayarı 11
Başlangıç Temizliği 12
Fırın İşlevleri 13
Test Yemekleri 19

Fırın Kullanımı 20
Pişirme İşlevi Modunun Ayarlanması 20
Fırın Isısının Ayarlanması 21
Fırının Kapatılması 22
Bitme Zamanı. 22
Pişme Zamanı. 23
Gecikmeli Başlama. 24
Mutfak Saati 26
Fırın Lambasının Açılması/Kapanması. 27
Çocuk Güvenliği İşlevi. 27
Sinyal Sesinin Kapatılması 27

Temizlik ve Bakım 28
Katalitik Emaye Yüzey 29
Fırın Kapağının Temizlenmesi 30
Lambanın Değiştirilmesi 34

Garanti ve Servis 35
Sık Sorulan Sorular ve Sorun Giderme. 35

Teknik Veriler 37

Bu Kılavuzun Kullanımı

TR

Bir SAMSUNG Ankastre Fırın seçmiş olduğunuz için teşekkürler.

Bu Kullanım Kılavuzunda güvenlik üzerine önemli bilgiler ve cihazınızın kullanımı ve bakımında size yol gösterecek talimatlar yer almaktadır.

Lütfen fırınınızı kullanmadan önce bu Kullanım Kılavuzu'nu okumaya vakit ayırın ve gelecekteki olası başvurular için kılavuzu saklayın.

Bu Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki semboller kullanılmaktadır.

Önemli

Not

Güvenlik Talimatları

Bu fırının kurulumu sadece lisanslı bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir. Kuran kişi cihazı ana güç kaynağına ilgili güvenlik şartları doğrultusunda bağlamakla yükümlüdür.

Elektrik Güvenliği

Eğer fırın taşıma sırasında hasar gördü ise onu monte etmeyin.

- Bu cihaz ana güç kaynağına sadece **lisanslı bir elektrikçi** tarafından bağlanmalıdır.
- Cihazın hasar görmesi veya arızalanması durumunda onu tamir etmeye kalkışmayın.
- **Onarımlar** sadece lisanslı bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir. Yanlış onarımlar siz ve diğerleri için ciddi tehlike yaratabilir. Eğer fırınınızın onarıma ihtiyacı varsa lütfen SAMSUNG Servis Merkezine veya satın almış olduğunuz yere danışın.
- Eğer kablo arızalı ise bu iş için uygun olan özel bir kablo ile değiştirilmelidir veya üretici veya yetkili bir servis bayisinden bağlanması talep edilmelidir.
- Elektrik taşıyan uçlar ve kabloların fırınla temasına izin verilmemelidir.
- Fırın ana güç kaynağına uygun bir şalter ya da sigorta üzerinden bağlanmalıdır. Asla çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Sınıflandırma plakası fırın kapağının sağ tarafında yer almaktadır.
- Cihaz tamir edilirken veya temizlenirken güç kaynağı kapatılmalıdır.
- Fırının yanındaki prizlere elektrikli cihaz takarken dikkatli olun.

DİKKAT

Olası elektrik şoku riskinden sakınmak için cihazın lambası değiştirilmeden önce cihaz kapatılmalıdır. Fırının çalışması sırasında iç yüzey çok sıcak olacaktır.

Güvenlik Talimatları (devam ediyor)

TR

Kullanım Sırasında Güvenlik

- Bu fırın sadece evde yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır.
- Kullanım sırasında fırının iç yüzeyi yanıklara yol açacak kadar sıcak olur. Soğuyuncaya kadar fırının ısıtma ünitesine ve iç duvarlarına dokunmayın.
- Fırının içine asla yanıcı madde koymayın.
- Uzun bir süre boyunca yüksek sıcaklıkta çalıştırıldığında fırının yüzeyi sıcak olacaktır.
- Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açarken dikkatli olun. Aniden sıcak hava ve buhar çıkışı olabilir.
- Alkol içeren bir tarif pişirilirken yüksek sıcaklıktan dolayı alkol buharlaşabilir ve bu buhar fırının sıcak yerleri ile temasa geçtiğinde yangına yol açabilir.
- Güvenliğiniz için yüksek basınçta su veya buhar püskürten temizleyiciler kullanmayın.
- Fırın kullanımda iken çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Pizza gibi donmuş gıdalar tel ızgara üzerinde pişirilmelidir. Fırın tepsisi kullanıldığı takdirde ısıdaki büyük değişiklik nedeniyle deformasyon meydana gelebilir.
- Sıcak iken fırının altına su dökmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey zarar görebilir.
- Pişirme esnasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
- Fırının zeminini alüminyum folyo ile kaplamayın ve oraya herhangi bir fırın tepsisi veya kek kalıpları koymayın. Alüminyum folyo ısıyı engeller, emaye yüzey zarar görebilir ve pişirme işlemi istediğiniz gibi sonuçlanamayabilir.
- Meyve suları fırının emaye yüzeyi üzerinde sonradan silinemeyecek lekeler bırakır. Bu nedenle yaş kek pişirirken derin tepsiyi kullanın.
- Fırın kaplarını fırının açık kapağı üzerinde bırakmayın.
- Bu cihaz, sorumlu bir yetişkinin gözetimi olmaksızın ve güvenlik altına alınmadan küçük çocuklar ve yetkin olmayan kişiler tarafından kullanılmaya uygun değildir.
- Cihazla oynamamalarını garanti altına almak için küçük çocuklar izlenmelidir.

Elden Çıkartma Talimatları

Ambalajların Atılması

- Bu cihazın ambalajında tamamen geri dönüştürülebilir malzemeler kullanılmıştır.
- Ambalaj malzemelerinin yerel çöp atım tesislerindeki uygun konteynırlara atınız.

Eski Cihazınızın Uygun Şekilde Atılması

WARNING

Eski cihazınızı atmadan önce herhangi bir tehlike oluşturmaması için onu çalışmaz duruma getirin.

Bunu yapmak için cihazı güç kaynağından çıkartın ve tüm kabloları sökün.

Çevreyi korumak için eski cihazınızın doğru şekilde atılması önemlidir.

- Bu cihaz ev çöplerinin içine atılmaz.
- Toplama tarihleri ve halka kapalı atık bölgeleri hakkında bilgiyi yerel yetkililerden veya belediyeden öğrenebilirsiniz.

Fırının Kurulumu

TR

☛ Bu cihazın elektrik bağlantıları sadece lisanslı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

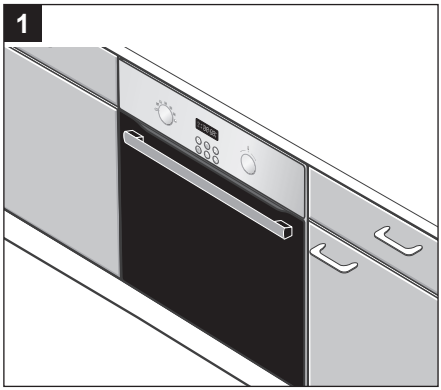
Fırın belirtilen talimatlara uygun şekilde kurulmalıdır.
Kurulumun ardından kapaktaki korumayı çıkartın.

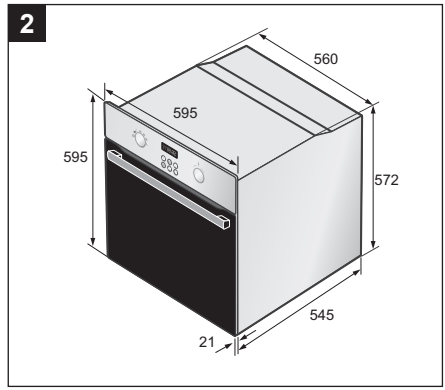
Kuran Kişi İçin Güvenlik Talimatları

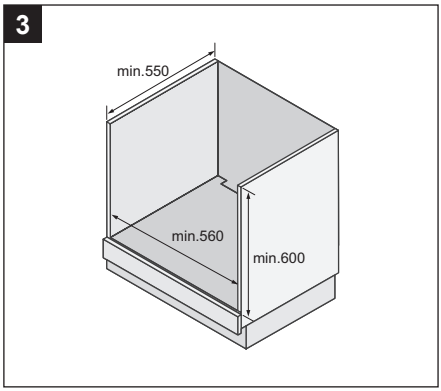
- Kurulum, elektrik çarpması riskini garanti altına almalıdır.
- Cihazın yerleştirildiği ünite DIN 68930'un şartlarını sağlamalıdır.

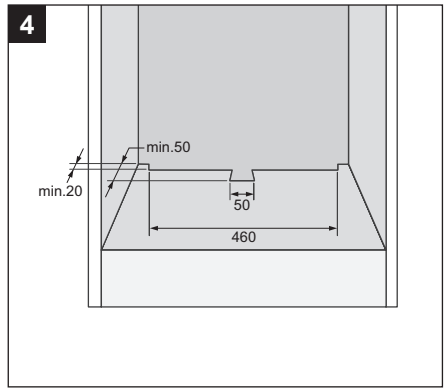
Alçak Bir Dolaba Kurulum

- Minimum boşluk gereksinimlerini kontrol edin.
- Fırın her bir tarafından yerine vidalayarak sağlamlaştırın.





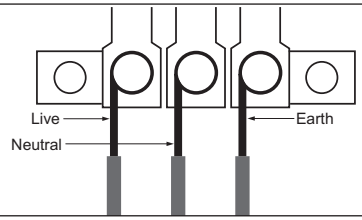




Fırının Kurulumu (devam ediyor)

5

Fırının güç kaynağına bağlanması
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



Ana Güç Kaynağına Bağlanması

Elektrik bağlantıları cihazın arkasında yer alan plakadaki bilgiler doğrultusunda yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Bu kişi cihazın bağlantı talimatlarına ve yerel düzenlemelere göre bağlandığını garanti etmelidir.

Cihazın ana elektrik kaynağına bir fişle bağlı olmadığı yerlerde güvenlik şartlarını yerine getirmek için bir omni polar devre kesme aygıtı (temas boşluğu en az 3mm) bağlantının kaynak tarafına takılmalıdır.

✉ Güç bağlandığında fırının elektronik aksamı başlangıç durumuna getirilir; bu bir kaç saniye için ışıkları etkisiz hale getirir. Elektrik kablosu (H05 RR-F veya H05 VV-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²), ünitesinin önünde yerde duran ankastre fırına bağlanabilmek için yeterli uzunluğa sahip olmalıdır.

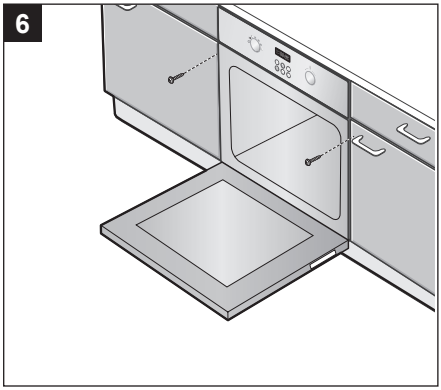
Aşağıdaki fırının arka kapağını açın (düz kenarlı bir vida kullanarak) ve iletken kabloları uygun terminallere bağlamadan önce bağlantı vidaları ile kablo kelepçesini tamamen açın.

Topraklama kablosu fırının (⏚) terminaline bağlanmalıdır.

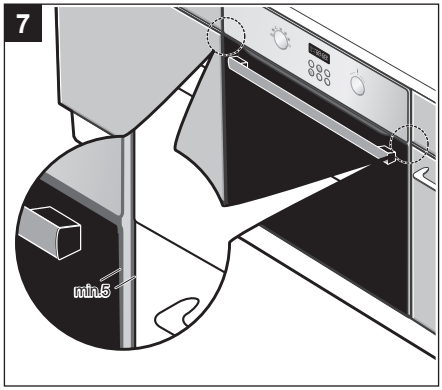
Eğer fırın güç kaynağına bir fiş ile bağlanıyorsa fırın yerine sabitlendikten sonra priz ulaşılabilir durumda olmalıdır.

Olmayan veya yanlış yapılan topraklamadan ötürü meydana gelebilecek kazalara karşı herhangi bir sorumluluk almamaktayız.

6



7

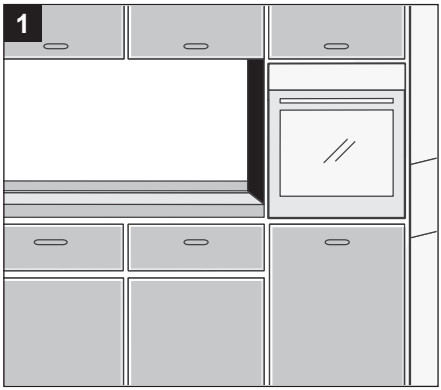


TR

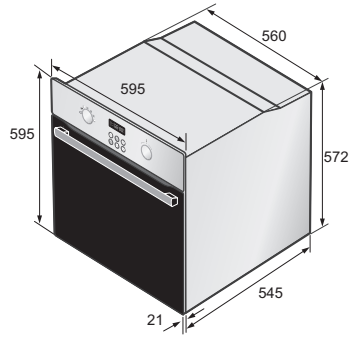
Yüksek Bir Dolaba Kurulum

- Minimum boşluk gereksinimlerini kontrol edin.
- Fırın hizaya uygun bir açıyla yerine kaydırılmalıdır.

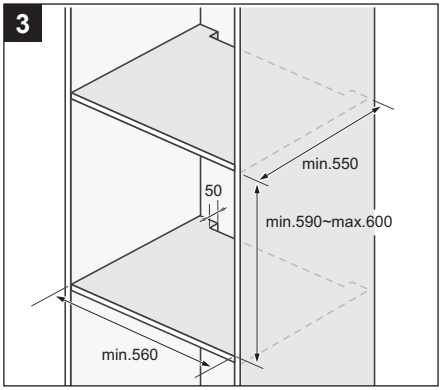
1



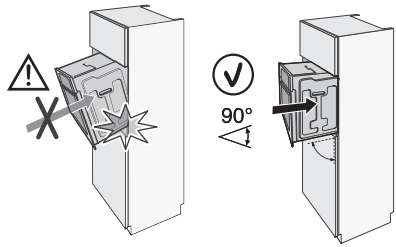
2



3

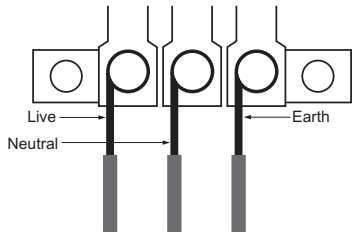


4



5

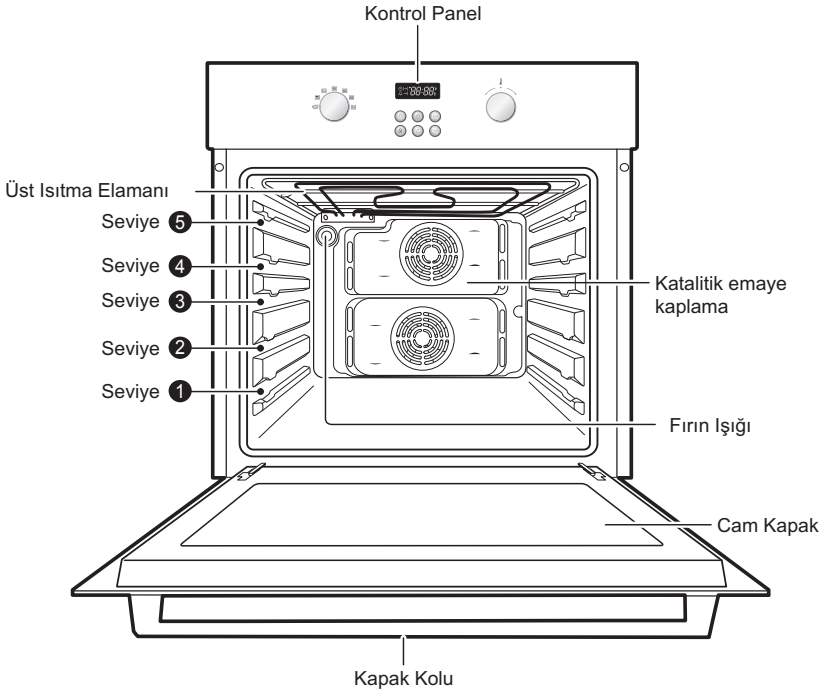
Fırının güç kaynağına bağlanması
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



Parçalar ve Özellikler

TR

Fırın



✉ Raf seviyeleri aşağıdan yukarıya numaralanmıştır.

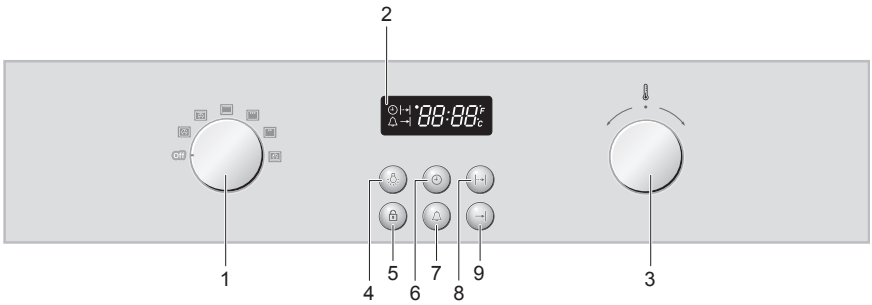
Seviye 4 ve 5 genelde ızgara işlemi için kullanılır.

Yemeğiniz için uygun raf seviyesini belirlemek üzere lütfen bu kılavuzda yer alan pişirme rehberine bakın.

Parçalar ve Özellikler (devam ediyor)

TR

Fırı Kontrolleri



1. Pişirme İşlev Seçim Düğmesi

2. Ekran Penceresi

3. Zaman/Isı Kontrol Düğmesi

4. Lamba Tuşu

5. Çocuk Kilidi Tuşu

6. Saat Tuşu

7. Mutfak Saati Tuşu

8. Pişirme Süresi Tuşu

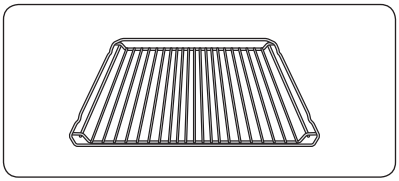
9. Süreyi Sonlandırma Tuşu

Parçalar ve Özellikler (devam ediyor)

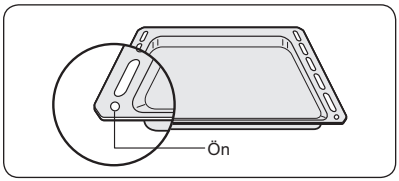
TR

Aksesuarlar

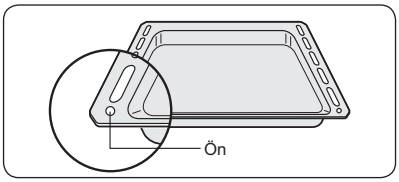
Aşağıdaki aksesuarlar fırınınızla birlikte gelmektedir.



1 **Tel Izgara**, yemekler, kek kalpları, rosto ve ızgara tepsileri için.

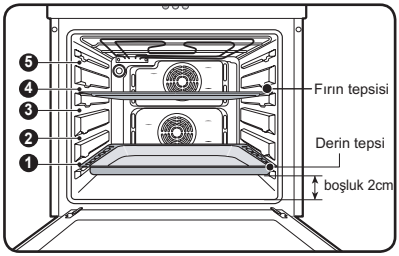


2 **Fırın Tepsisi**, kekler ve kurabiyeler için.



3 **Derin Tepsi**, rosto için veya et suları ile etten damlayan yağları toplamak için.

Parçalar ve Özellikler (devam ediyor)



Fırın tepsisi, derin tepsi ve tel ızgara kanallara doğru şekilde yerleştirilmelidir.
Pişmiş olan yiyeceği fırından dışarıya alırken mutfak gereçleri ve yüzey sıcak olacağından dikkatli olun.

Örnek Seviye 1: Derin tepsi
Seviye 4: Fırın tepsisi

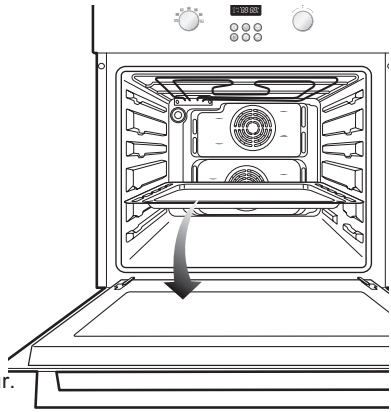
✉ Pişen yiyeceklerden damlayanları toplamak için derin tepsi veya fırın tepsisi kullandığınızda bunların raylara doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Bunların fırının alt yüzeyi ile temas etmesine izin verirseniz yüzeydeki emaye zarar görebilir. Seviye 1'e yerleştirilen tepsilerin fırının alt yüzeyi ile aralarında en az 2cm boşluk olmalıdır.

Aksesuarların Kullanımı

Tel Izgara, Fırın Tepsisi ve Derin Tepsi

Tel Izgaranın Yerleştirilmesi
Tel ızgarayı istediğiniz seviyeye yerleştirebilirsiniz.

Fırın Tepsisi veya Derin Tepsinin Yerleştirilmesi
Fırın tepsisi ve/veya derin tepsiyi istediğiniz seviyeye yerleştirebilirsiniz.



Güvenli Kesme

- Eğer pişme zamanı girilmedi ise fırın aşağıda belirtilen sürelerin sonunda otomatik olarak kapanır.

Çeşitli ısı değerleri için otomatik kapanma süresi

105 °C'nin altı	16 saat
105 °C - 240 °C arasında	8 saat
245 °C - 300 °C arasında	4 saat

- Bu fırının elektrik devresinde termal kesme sistemi mevcuttur. Eğer fırın anormal bir şekilde yüksek sıcaklıklara erişirse sistem ısıtma ünitelerine giden güç kaynağını belli bir zaman için otomatik olarak keser.

Soğutma Fanı

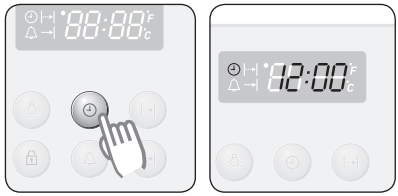
Pişirme sırasında, ısıyı fırının ön tarafından dağıtmak için havalandırma yapılması normaldir.

- Fırın kullanıldıktan sonra bile soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğutma fanının çalışması ancak iç kabin ısısı 60°C'ye düştükten sonra veya 25 dakika sonra sona erer.

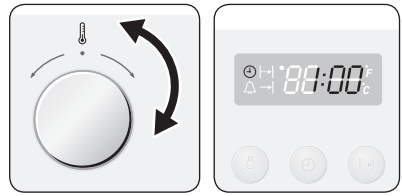
Başlamadan Önce

Saat Ayarı

Fırın ilk açıldığında kontrol panelindeki ekran kısa bir süre için aydınlanacaktır. Yaklaşık 3sn. sonra ekranda bir saat ikonu ve 12:00 ibaresi yanıp sönmeye başlar. Saat ayarlanana dek fırın çalışmaz.

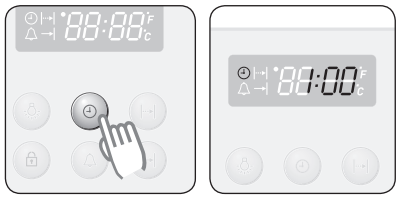


1 Saat ayarlanana dek fırın çalışmaz. Cihaz ilk açıldığında "🕒" ve "12:00" ibareleri ekranda yanıp sönmeye başlar. **Saat Tuşu**'na basın. "🕒 " ve "12: " yanıp sönmeye başlar.

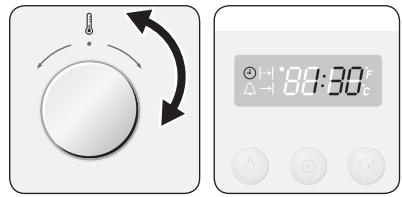


2 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek geçerli saati ayarlayın.

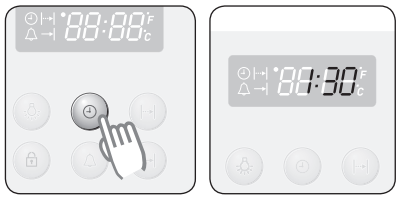
Örnek 1:30 olarak ayarlama yapmak



3 **Saat Tuşu**'na basın. "🕒 " ve " :00" yanıp sönmeye başlar.



4 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek dakikayı ayarlayın. " 🕒 " yanıp sönecektir.



5 Saat ayarını bitirmek için **Saat Tuşu**'na basın veya 10 saniye kadar bekleyin. "🕒 " simgesi kaybolur ve "30"un yanıp sönmesi durur. Ekranda geçerli olan saat görüntülenir ve fırın artık kullanıma hazırdır.

TR

Başlangıç Temizliği

İlk kez kullanmadan önce fırını bütünüyle temizleyin.

☛ Keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın. Bunlar fırının yüzeyine zarar verebilir. Emaye fırınlar için özel olarak satın alacağınız temizlik maddelerini kullanın.

Fırını temizlemek için

1. Fırının kapağını açın. Fırın ışıkları yanacaktır.
2. Sıcak su ile veya yıkayarak ve ardından yumuşak temiz bir bezle kurulayarak tüm fırın tepsilerini, aksesuarları ve rayları temizleyin.
3. Fırının iç yüzünü aynı şekilde temizleyin.
4. Fırının önünü nemli bir bezle silin.

Saatin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin. Aksesuarları çıkartın ve kullanmadan önce fırını konveksiyon ayarında 200 °C'de yaklaşık 1 saat kadar çalıştırın. Rahatsız edici bir koku olacaktır ve bu normaldir. Bununla birlikte bu işlem sırasında mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olun.

TR

Fırın İşlevleri

Bu fırının özellikleri aşağıdaki işlevleri kapsamaktadır.

1. Konvansiyonel (Geleneksel)
Tavsiye edilen sıcaklık: 200 °C
Konvansiyonel işlevi, tek bir rafta düzenlenmiş yiyecekleri fırında pişirmek ve kızartmak için idealdir. Üst ve alt ısıtma elemanları fırının ısısını devam ettirmek üzere çalışır.

Konvansiyonel modunda fırını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

Yiyecekler	Raf Seviyesi	Aksesuarlar	Isı (°C)	Süre (dk)
Donmuş Lazanya (500-1000gr)	3	Tel Izgara	180-200	40-50
Bütün Balık (Dorado gibi) (300-1000gr) her iki yüzüne 3-4 kesik YAĞ DAMLATIN	3/2	Tel Izgara / Derin Tepsi	240	15-20
Balık Fileto (500-1000gr) her iki yüzüne 3-4 kesik YAĞ DAMLATIN	3	Fırın Tepsisi	200	13-20
Donmuş Kotletler (350-1000gr) Salam, peynir veya mantarlı kıyma YAĞ DAMLATIN	3	Fırın Tepsisi	200	25-35
Donmuş kıyma, havuç, pancar veya patates kotletleri (350-1000gr) YAĞ DAMLATIN	3	Fırın Tepsisi	200	20-30
Kemikli Pirzola (500-1000gr) YAĞ DAMLATIN, TUZ VE BİBER EKLEYİN	3/2	Tel Izgara / Derin Tepsi	200	40-50
Fırın Patates (ikiye bölünmüş) (500-1000gr)	3	Fırın Tepsisi	180-200	30-45
Mantarlı Donmuş Et Sarması (500-1000gr) YAĞ DAMLATIN	3	Fırın Tepsisi	180-200	40-50
Sünger Keki (250-500gr)	2	Tel Izgara	160-180	20-30
Mermer Kek (500-1000gr)	2	Tel Izgara	170-190	40-50
Tepsi içinde meyveli veya şekerlemeli mayalı kek (1000-1500gr)	2	Fırın Tepsisi	160-180	25-35
Küçük Kek (Muffin) (500-800gr)	2	Tel Izgara	190-200	25-30

TR

2. Üst Isıtma + Konveksiyon

Tavsiye edilen sıcaklık: 190 °C
Üstteki ısıtma ünitesi çalışır ve fan sıcak havayı daimi olarak dolaştırmak için çalışır.

Üst Isıtma + Konveksiyon modunda fırını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

Yiyecekler	Raf Seviyesi	Aksesuarlar	Isı (°C)	Süre (dk)
Pirzola (1000gr) FIRÇA İLE YAĞLAYIN, BAHARATLAYIN	3/2	Tel Izgara/ Derin Tepsi	180-200	50-65
Folyo içinde Sırt Eti (1000-1500gr) MARİNE	2	Fırın Tepsisi	180-230	80-120
Bütün Tavuk (800-1300gr) FIRÇA İLE YAĞLAYIN, BAHARATLAYIN	2/1	Tel Izgara/ Derin Tepsi	190-200	40-65
Et veya Balık Biftek (400-800gr) YAĞ DAMLATIN, TUZ, BİBER EKLEYİN	3	Tel Izgara+ Derin Tepsi	180-200	15-35
Tavuk Parçaları (500-1000gr) FIRÇA İLE YAĞLAYIN, BAHARATLAYIN	4/3	Tel Izgara/ Derin Tepsi	200-220	25-35
Rosto Balık (500g-1000gr) fırına dayanıklı kap kullanın FIRÇA İLE YAĞLAYIN	2	Tel Izgara	180-200	30-40
Rosto Sığır (800-1200gr) FIRÇA İLE YAĞLAYIN, BAHARATLAYIN	2/1	Tel Izgara/ Derin Tepsi 1 fincan su ekleyin	200-220	45-60
Kaz Göğsü (300-500gr)	4/3	Tel Izgara/ Derin Tepsi - 1 fincan su ekleyin	180-200	25-35

3. Konveksiyon

Tavsiye edilen sıcaklık: 170 °C
Bu işlev sayesinde yiyecekler üç rafta birden pişirilir ve fırın kızartmaları için de uygundur.
Pişirme işlemi arka duvardaki ısıtma ünitesi aracılığıyla olur ve fan ısıyı dağıtır.

Konveksiyon modunda fırını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

Yiyecekler	Raf Seviyesi	Aksesuarlar	Isı (°C)	Süre (dk)
Kuzu Kaburga (350-700gr) , FIRÇA İLE YAĞLAYIN, BAHARATLAYIN	3/2	Tel Izgara/ Derin Tepsi	190-200	40-50
Fırında Muz (3-5 parça), tepelerini bıçakla kesin 10-15gr çikolata, 5-10gr fındığı bu kesiklere ekleyin, şekerli su damlatın ve alüminyum folyo ile sarın.	3	Tel Izgara	220-240	15-25
Fırında Elma 5-8 parça herbiri 150-200gr İçini kesip alın, kuru üzüm ve yemiş ekleyin. Fırına dayanaklı tabak kullanın.	3	Tel Izgara	200-220	15-25
Kıyma Kotlet (300-600gr) YAĞ DAMLATIN	3	Fırın Tepsisi	190-200	18-25
Rus salatası ile doldurularak yuvarlanmış kıyma (500g-1000gr) FIRÇA İLE YAĞLAYIN	3	Fırın Tepsisi	180-200	50-65
Donmuş Kroket (500-1000gr)	2	Fırın Tepsisi	180-200	25-35
Donmuş Fırın Cipsleri (300-700gr)	2	Fırın Tepsisi	180-200	20-30
Donmuş Pizza (300-1000gr)	2	Tel Izgara	200-220	15-25
Elma ve Bademli Kek (500-1000gr)	2	Tel Izgara	170-190	35-45
Taze Krosan (200-400gr) (hazır-hamur)	2	Fırın Tepsisi	180-200	15-25

TR

4. Büyük Izgara

Tavsiye edilen sıcaklık: 240 °C

Büyük ızgara işlevi ile biftek, şnitzel ve balık gibi yüksek miktardaki yiyecekler pişirilebilir. Bu işlev kızartma yapmak için de uygundur. Bu modda hem üst ısıtma hem de ızgara işlevleri çalışır.

Büyük Izgara modunda fırını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

Yiyecekler	Raf Seviyesi	Aksesuarlar	Isı (°C)	Süre (dk)
Sosis (kalın) 5-10 parça	4/3	Tel Izgara/ Derin Tepsi	220	5-8 çevirin 5-8
Sosis (ince) 8-12 parça	4/3	Tel Izgara/ Derin Tepsi	220	4-6 çevirin 4-6
Kızarmış ekmek 5-10 parça	5	Tel Izgara	240	1-2 çevirin 1-2
Peynir Kızartmaları 4-6 parça	4/3	Tel Izgara/ Fırın Tepsisi	200	4-8
Rus salatası ile doldurulmuş donmuş pankek (200- 500gr)	3	Fırın Tepsisi	200	20-30
Sığır biftek (400-800gr)	4/3	Tel Izgara/ Derin Tepsi	240	8-10 çevirin 5-7

5. Küçük Izgara

Tavsiye edilen sıcaklık: 240 °C

Bu ayar biftek, şnitzel, balık, kızarmış ekmek gibi yiyecekleri küçük miktarda tepsinin ortasına koyarak ızgara yapmak için idealdir. Sadece Üst ısıtma elemanı çalışır.

Küçük Izgara modunda fırını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.
Yiyeceği kullanılan aksesuarın ortasına yerleştirin.

Yiyecekler	Raf Seviyesi	Aksesuarlar	Isı (°C)	Süre (dk)
Donmuş Fırın Kamamberi (2 – 4 parça herbiri 75gr) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce)	3	Tel Izgara	200	10-12
Donmuş Baget Sandviçleri (Domates-Mozarella veya Salam (Pastırma)-Peynir)	3/2	Tel Izgara/ Fırın Tepsisi	200	15-20
Donmuş Balık Nugetleri (300-700gr) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce) YAĞ DAMLATIN	3/2	Tel Izgara/ Fırın Tepsisi	200	15-25
Donmuş Balık Burger (300- 600gr) SOĞUK FIRINA KOYUN YAĞ DAMLATIN	3	Fırın Tepsisi	180-200	20-35
Donmuş Pizza (300-500gr) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce)	3/2	Tel Izgara/ Fırın Tepsisi	180-200	23-30

TR

6. Alt Isıtma + Konveksiyon

Tavsiye edilen sıcaklık: 190 °C

Alt Isıtma + Konveksiyon modu, içi yumuşak malzemeli tabanı da çıtır olan, pizza, tart, Alman usulü açık meyveli kek ve peynirli kekler gibi yiyecekler için kullanılabilir.

Alt Isıtma + Konveksiyon modunda fırını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

Yiyecekler	Raf Seviyesi	Aksesuarlar	Isı (°C)	Süre (dk)
Elmalı mayalı hamur turtası, donmuş (350-700gr)	3	Tel Izgara	180-200	15-20
Malzemeli puf böreği, küçük turtalar, donmuş (300-600gr) YUMURTA SARISI SÜRÜN, SOĞUK FIRINA KOYUN (ısıtma yapmadan önce),	3	Fırın Tepsisi	180-200	20-25
Soslu köfte (250-500gr) fırına dayanıklı kap kullanın	3	Tel Izgara	180-200	25-35
Puf böreği (500-1000gr) YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Fırın Tepsisi	180	15-23
Soslu kaneloni (250-500gr) fırına dayanıklı kap kullanın	3	Tel Izgara	180	22-30
Mayalı hamurlu, malzemeli turta (600-1000gr) YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Fırın Tepsisi	180-200	20-30
Ev yapımı pizza (500-1000gr)	2	Fırın Tepsisi	200-220	15-25
Ev yapımı ekmek (700-900gr)	2	Tel Izgara	170-180	45-55

Test Tabakları

EN 60350 standardına göre

1. Fırında Pişirme

Fırında pişirme için tavsiye fırının önceden ısıtılmasıdır.

Yiyecek Tipi	Kap ve Notlar	Raf Seviyesi	Pişirme Modu	Isı °C	Pişirme Süresi (dk)
Küçük Kekler	Fırın Tepsisi	2	Konvansiyonel	170-190	15-25
	Derin Tepsi + Fırın Tepsisi	1+4	Konveksiyon	150-170	20-30
Yağsız Sünger Keki	Tel Izgara üzerinde kek kalıbı (Koyu kaplama, ø 26 cm)	1	Konvansiyonel	160-180	25-35
Elmalı Turta	Tel Izgara + Fırın Tepsisi + 2 yuvarlak kek kabı (koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1+3	Konveksiyon	170-190	80-100
	Tel Izgara + 2 Springform yuvarlak kek kabı (koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1 Diyagonal yerleştirin	Konvansiyonel	180-200	75-90

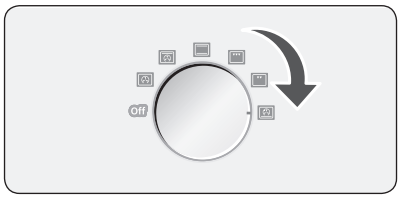
2. İzgara Yapma

Büyük Izgara işlevini kullanırken boş fırını yaklaşık 5 dakika kadar ısıtın.
Bu işlevi maksimum 300°C'lik sıcaklıkta kullanın.

Yiyecek Tipi	Kap ve Notlar	Raf Seviyesi	Pişirme Modu	Isı °C	Pişirme Süresi (dk)
Beyaz Ekmek Kızartmaları	Tel Izgara	5	Büyük Izgara	300	1. 1-2 2. 1-1 1/2
Et Burgerler	Tel Izgara/ Derin Tepsi (damlayanları tutmak için)	4/3	Büyük Izgara	300	1. 7-10 2. 5-8

TR

Pişirme İşlevi Modunun Ayarlanması

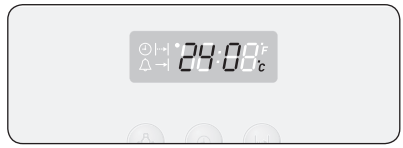


1 İstediğiniz fırın işlevini seçmek için **Pişirme İşlevi Seçim Düğmesi**'ni çevirin.

Konveksiyon

Üst Isıtma + Konveksiyon

Konvensiyonel



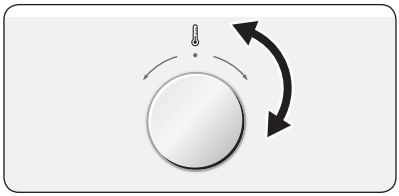
Büyük Izgara

Küçük Izgara

Alt Isıtma + Konveksiyon

Fırının Kullanımı (devam ediyor)

Fırın Isısının Ayarlanması

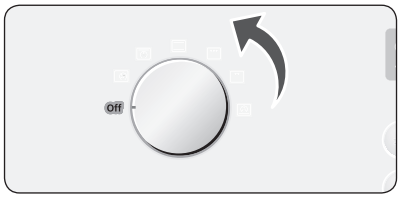


1 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek 5°C'lik artışlarla ısıyı düzenleyin.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Büyük ve Küçük Izgara)

✉ Isı pişirme sırasında da ayarlanabilir.

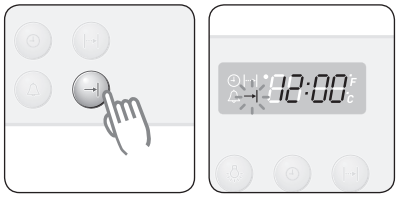
Fırının Kapatılması



Fırını kapatmak için **Pişirme İşlevi Seçim Düğmesini "Off"** (Kapalı) konumuna getirin.

Bitme Zamanı

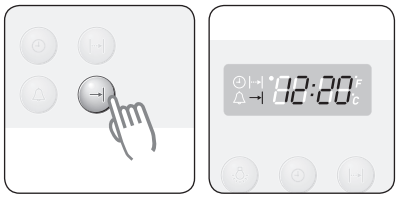
Pişirme işlemi sırasında işlemin sona erme zamanını ayarlayabilirsiniz.



1 **Bitme Zamanı Tuşu**'na basın.

Örnek Geçerli zaman 12:00

2 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek istediğiniz bitme zamanını ayarlayın.



3 **Bitme Zamanı Tuşu**'na basın.

5 saniye içinde Bitme Zamanı Tuşuna basılmazsa fırın seçilen bitme zamanına göre otomatik çalışır.

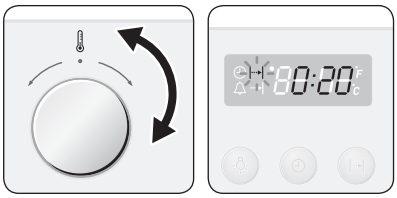
✉ Pişirme sırasında önceden ayarlanmış olan bitme zamanını daha iyi bir sonuç için **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek yeniden ayarlayabilirsiniz.

TR

Pişirme Zamanı

Pişirme işlemi sırasında pişme zamanını ayarlayabilirsiniz.

1 **Pişme Zamanı Tuşu**'na basın.



2 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek istediğiniz pişme zamanını ayarlayın.

3 **Pişme Zamanı Tuşu**'na basın.
5 saniye içinde Pişme Zamanı Tuşuna basılmazsa fırın seçilen pişme süresine göre otomatik çalışır.

✉ Pişirme sırasında önceden ayarlanmış olan pişirme zamanını daha iyi bir sonuç için **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek yeniden ayarlayabilirsiniz.

TR

Gecikmeli Başlama

Durum 1 - İlk olarak Pişme Zamanı girilir

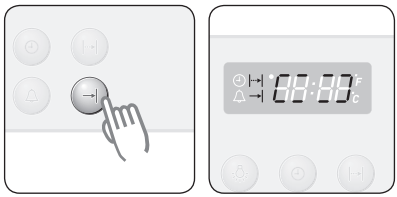
Pişme zamanı ayarlandıktan sonra bitme zamanı girilirse, pişme zamanı ve bitme zamanı hesaplanır ve eğer gerekli ise fırın bir gecikmeli başlama noktası ayarlar.

1 **Bitme Zamanı Tuşu**'na basın.

Örnek Geçerli zaman 3:00 ve istenen pişme zamanı 5 saat.

2 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek bitme zamanını ayarlayın.

Örnek 5 saat boyunca pişirme ve ardından 8:30'da bitirme istiyorsunuz.



3 **Bitme Zamanı Tuşu**'na basın.
Gecikmeli başlama noktasına kadar “Ready” (Hazır) sembolü görünür.

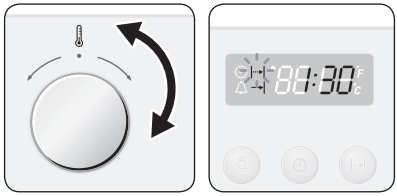
TR

Durum 2 - İlk olarak Bitme Zamanı girilir

Bitme zamanı ayarlandıktan sonra pişme zamanı girilirse, pişme zamanı ve bitme zamanı hesaplanır ve eğer gerekli ise fırın bir gecikmeli başlama noktası ayarlar.

1 **Pişme Zamanı Tuşu**'na basın.

Örnek Geçerli zaman 3:00 ve istenen bitme zamanı 5:00.

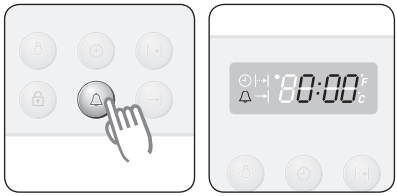


2 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek pişme zamanını ayarlayın.

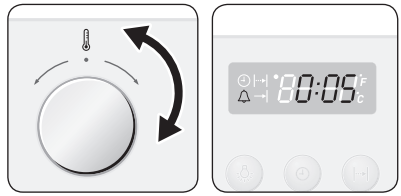
Örnek 1 saat 30 dakika pişirme ve ardından saat 5:00'de bitirmek istiyorsunuz.

3 **Pişme Zamanı Tuşu**'na basın.
Gecikmeli başlama noktasına kadar “Ready” (Hazır) sembolü görünür.

Mutfak Saati

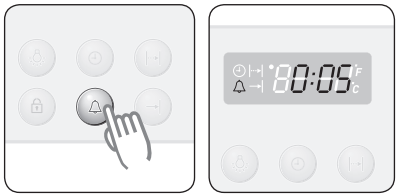


1 **Mutfak Saati Tuşu**'na bir kez basın.
" 🔔 " simgesi yanıp söner.



2 **Zaman / Isı Kontrol Düğmesini** çevirerek istediğiniz zamanı ayarlayın.

Örnek 5 dakika

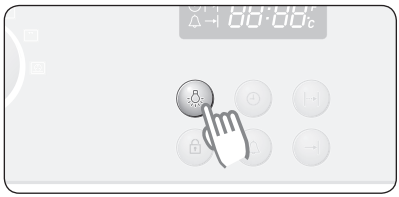


3 Zamanlayıcıyı başlatmak için **Mutfak Saati Tuşu**'na basın. Ayarlanan zaman dolduğunda sesli bir sinyal uyarısı verilir.

✉ Zamanlayıcıyı iptal etmek için **Mutfak Saati Tuşu**'na 2 saniye kadar basın ve basılı tutun.

Fırının Kullanımı (devam ediyor)

Fırın Lambasının Açılması/Kapanması

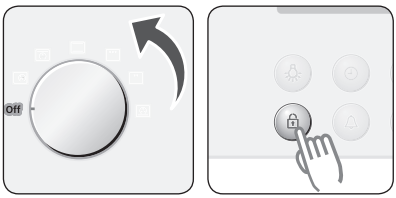


1 **Lamba Tuşu**'na basın.

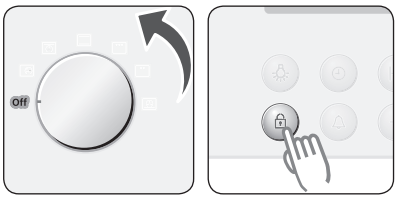
1. basma Kapatır (Off)
2. basma Açar (On)

Çocuk Güvenliği İşlevi

Bekleme konumunda çocuk kilidi işlevini kullanabilirsiniz.



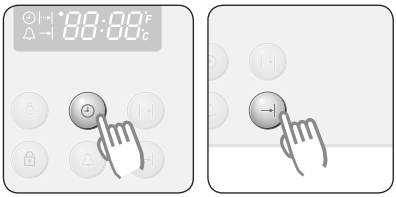
1 **Pişirme İşlevi Seçim Düğmesi**'ni "Off" (Kapalı) konumuna getirin. **Çocuk Kilidi Tuşu**'na 3sn kadar basılı tutun. Ekranda "L" ibaresi görüntülenir.



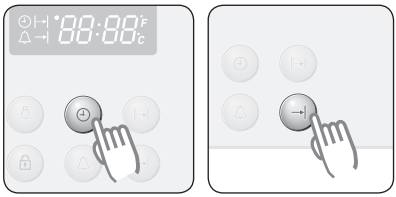
2 **Pişirme İşlevi Seçim Düğmesi**'ni "Off" (Kapalı) konumuna getirin. **Çocuk Kilidi Tuşu**'na tekrar 3sn kadar basılı tutun. Kilit açılacaktır.

✉ Eğer kilitlenirse kilit açma işlev tuşu dışındaki tuşlar ve düğmeler çalışmaz.

Sinyal Sesinin Kapatılması



1 Sinyal sesini kapatmak için **Saat** ve **Bitme Zamanı Tuşları'**na aynı anda basın ve 3sn kadar basılı tutun.



2 Sinyal sesini tekrar açmak için yine **Saat** ve **Bitme Zamanı Tuşları**'na aynı anda basın ve 3sn kadar basılı tutun.

Temizlik ve Bakım

TR

Fırının Dış Yüzeyi

- Fırının hem içini hem de dışını temizlemek için bir bez ve yumuşak bir temizleme maddesi veya sıcak sabunlu su kullanın.
- Mutfak havlusu veya kurulama bezi ile kurulayın.
- Bulaşık teli, yakıcı maddeler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.

Fırının Paslanmaz Çelik Bölümü

- Çelik ovma teli, bulaşık teli veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bunlar kaplamaya zarar verir.

Fırının Alüminyum Bölümü

- Yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ve yumuşak cam temizleme deterjanı ile alüminyum bölgeyi silin.

DİKKAT

Temizlemeden önce fırının soğumuş olduğundan emin olun.

Fırının İç Yüzeyi

- Kapak lastikleriyle oynamayın.
- Kaba dokulu bulaşık teli veya temzileme süngerikullanmayın.
- Emaye fırın yüzeylerine zarar vermekten sakınmak için satın alacağınız özel fırın temizleyicilerini kullanın.
- Yanmış kirleri çıkartmak için özel fırın temizleyicisi kullanın.

Aksesuarlar

Her kullanımın ardından tüm fırın kaplarını ve aksesuarları yıkayın ve mutfak havlusu ile kurulayın. Kolayca temizlemek için yaklaşık 30 dakika kadar sıcak sabunlu suda bekleterek ıslatın.

Temizlik ve Bakım (devam ediyor)

TR

Katalitik Emaye Yüzey

Çıkartılabilir kaplama yüzey koyu gri renkte katalitik emaye ile kaplanmıştır. Bu yüzey konveksiyon ısıtma sırasında dolaşan havanın dağıttığı yağlarla kaplanır. Bu artıklar, fırın sıcaklığı 200°C ve üstüne çıktığında (örneğin fırınlama veya kızartma sırasında) yakılırlar.
Daha yüksek sıcaklıklar daha hızlı bir yanma ile sonuçlanır.

Her bir kullanımın ardından fırın ve aksesuarlar temizlenmelidir. Aksi takdirde daha sonraki pişirme işlemleri kalan artıkların fırınlanarak daha da sertleşmesine yol açar ve temizleme işlemi zorlaşır. Hatta aşırı durumlarda imkânsız hale gelebilir.

Elle Temizleme

Temizlik öncesinde fırının soğumuş olduğundan emin olun.

- Katalitik emaye kaplama çerçeve sıcak su ve sıvı deterjanlı bir solüsyon kullanılarak yumuşak naylon bir fırça ile temizlenmelidir.

Aşındırıcı temizleme maddeleri, sert fırçalar, bulaşık teli veya bulaşık bezi ya da bez, ovalama teli, bıçak veya benzeri aşındırıcı malzemeleri kullanmayın. Katalitik emaye yüzey üzerinde fırın spreyi kullanmayın. Fırın spreylerinde kullanılan kimyasallar katalitik emayeye zarar verir ve olumsuz etkiler. Eğer fırının iç yüzeyinde fırın spreyi kullanıyorsanız, katalitik emaye kaplama çerçevenin fırından çıkartılması gerekir.

Yüksek Sıcaklıklarda Temizleme

Katalitik kaplamayı yüksek sıcaklıkla temizlemeden önce, fırının tüm iç yüzeyinin yukarıda tarif edildiği gibi temizlendiğinden emin olun. Aksi takdirde yüksek sıcaklık fırının içindeki kalıntıları sertleştirebilir ve onları temizlenmesi imkânsız hale getirebilir.

Elle yapılan temizlemeden sonra fırın hala kirli ise onun yüksek bir sıcaklıkta ısıtılması özellikle yağ ve yemek sularından kaynaklanan lekelerin temizlenmesine yardımcı olacaktır.

Unutmayınız ki baharat, şerbet ve benzeri maddelerin artıkları bu işlemle temizlenemez.
Bu artıkları sıcak su ve sıvı deterjanla oluşturacağınız yumuşak bir solüsyon ve yumuşak bir fırça kullanarak elinizle temizlemelisiniz.

- Tüm aksesuarları fırından çıkartın.
- Fırını konvensiyonel işlevine ayarlayın.
- Sıcaklığı 250 °C olarak ayarlayın.
- Fırını yaklaşık 1 saat boyunca çalıştırın. Bu sürenin uzunluğu kirlerin yoğunluğuna bağlı olacaktır.

İşlem için bitirme zamanını ayarlamak üzere bitme zamanı ayarının kullanılması iyi bir fikir olacaktır. Böylece işlem sonunda fırını kapatmayı unutmazsınız.

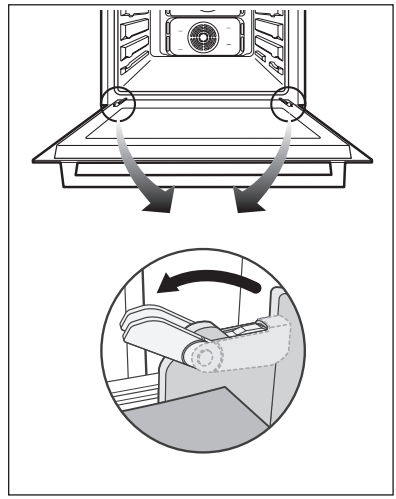
Kalabilecek olası lekeler, fırının yüksek sıcaklıklarda sonraki kullanımları ile kademeli olarak kaybolacaktır.

Fırın Kapağının Temizlenmesi

Normal bir kullanımda fırın kapağı yerinden çıkartılmamalıdır. Ancak çıkartılması gerekiyorsa, örneğin temizlemek için, aşağıdaki talimatları takip edin. Fırın kapağı ağırdır.

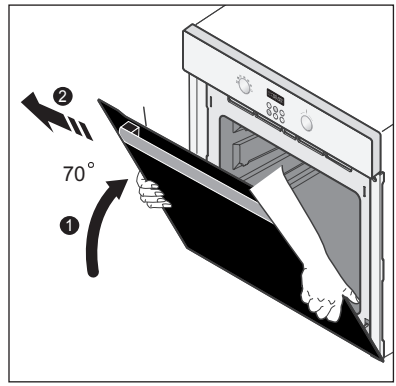
Kapağın Çıkartılması

1. Her iki menteşedeki klipsleri çevirip açın.



2. İki elinizle birden fırın kapağını orta kısımda yanlardan kavrayın.

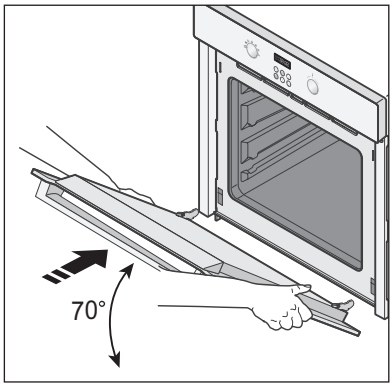
3. Kapağın menteşeleri yuvalarından tamamen ayrılana dek kapağı yaklaşık 70 ° döndürün.



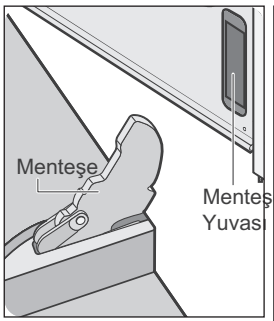
TR

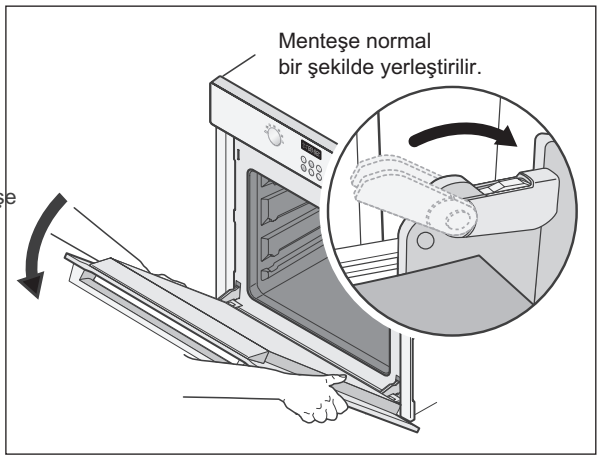
Kapağın Yerine Takılması

1. Hala açık duran klipslerle, kapak menteşelerini menteşe yuvalarına hizalayın.



2. Kapağı yatay çizgi doğrultusunda döndürün kapanan kadar klipsi çevirin.





Temizlik ve Bakım (devam ediyor)

TR

Fırının Cam Kapağı

Fırın kapağı birbirinin üstüne yerleştirilmiş 3 cam levhadan oluşmaktadır. İç ve orta cam levhalar temizlik için çıkartılabilir.

DİKKAT

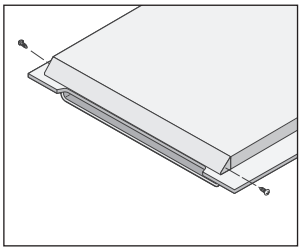
- Kapak fırından ayrılacağı zaman klipsler çevrilerek açılmalıdır.
- Fırın kapağını temizlemek için aşındırıcı maddeler veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir ve camın parçalanmasına yol açabilir.
- Kapak takıldığında, bazı parçaların (kapak camı veya diğer bazı parçalar) kapaktan çıkartılması yaralanmalara yol açabilir.

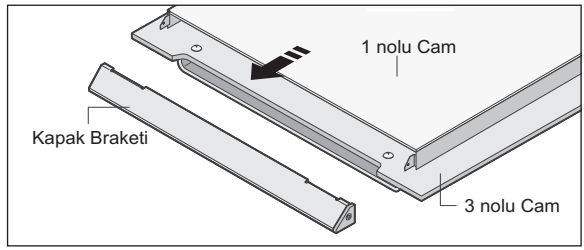
Uyarı

Özellikle ön cam levhanın köşelerine aşırı güç uyguladığınızda cam kırılabilir.

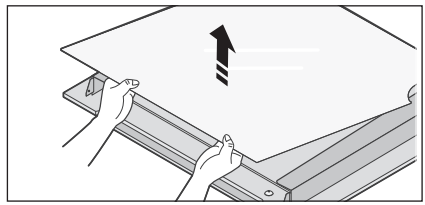
Kapağın Sökülmesi

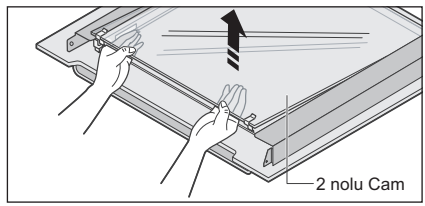
1. Kapağın sağ ve sol taraflarındaki iki vidayı çıkartın.
2. İki desteği ve kapak braketlerini çıkartın, tutma kolundaki iki vidayı çıkartın.

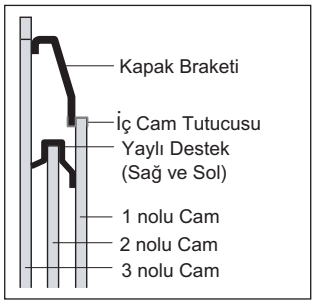




3. İç levhayı, 1 nolu camı, kapaktan ayırın.
4. 2 nolu camı kaldırın ve cam levhanın üstündeki iki yaylı desteği çıkartın.





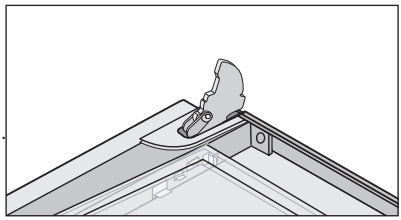


✉ Cam levhaları sıcak su ile veya yıkayarak temizleyin. Ardından yumuşak ve temiz bir bezle kurulayın.

Temizlik ve Bakım (devam ediyor)

Kapağın Monte Edilmesi

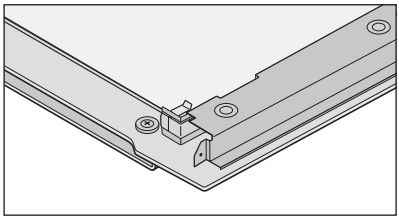
1. Cam ve iç parçaları sıcak sabunlu su ile temizleyin.



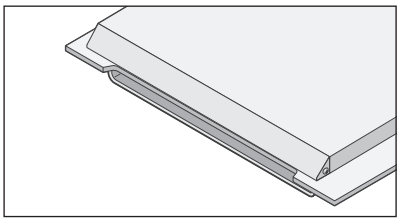
✉ Aşındırıcı temizleyiciler veya bulaşık telleri kullanmayın. Sıvı deterjanlı sünger veya sıcak sabunlu su kullanın.

2. 2 nolu camın üstüne iki yaylı desteği tutturun ve 2 nolu camı yerine yerleştirin.

3. 1 nolu camı, kapak braketlerini ve destekleri takın.



4. Kapağı her iki tarafından vidalayarak sağlamlaştırın.



TR

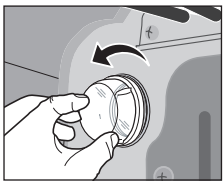
Lambanın Değiştirilmesi

☛ **Elektrik Şoku Tehlikesi!**
Fırın lambasının ampulünü değiştirmeden önce, aşağıdaki adımları uygulayın:

- Fırını kapatın;
- Fırının ana güç kaynağı ile bağlantısını kesin; ve
- Fırının alt kısmında yer alan fırın lambasını ve cam başlığı bir bezle kapatarak koruyun.

✉ SAMSUNG servis merkezinden lamba satın alabilirsiniz.

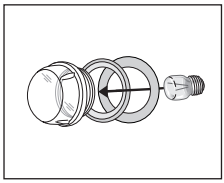
Fırının Arka Lambasının Değiştirilmesi ve Cam Başlığın Temizlenmesi



1. Saat yönünün tersine çevirerek cam başlığı çıkartın.

2. Metal ve yaprak halkaları çıkartın ve cam başlığı temizleyin.

3. Gerekli ise lambayı 25 watt, 230 V, 300 °C ısıya dayanıklı fırın lambası ile değiştirin.



4. Metal ve yaprak halkaları cam başlıktaki yerlerine oturtun.

5. Cam başlığı yerine takın.

Sık Sorulan Sorular ve Sorun Giderme

Eğer fırın ısınmıyorsa ne yapmalıyım?

Aşağıdakilerden birini uyguladığınızda sorununuzun çözülüp çözülmediğini kontrol edin:

- Fırın kapalı olabilir. Fırını açın.
- Saat ayarlanmamış olabilir. Saati ayarlayın ("Saat Ayarı" bölümüne bakın).
- Gerekli ayarların uygulanıp uygulanmadığını kontrol edin.
- Ev sigortası atmış veya şalter takılmış olabilir. Sigortaları değiştirin veya devreyi sıfırlayın. Bu sürekli oluyorsa, yetkili bir elektrik teknisyeni çağırın.

Isı ayarlanmış ve fırın çalışıyor durumda iken dahi fırın hala ısınmıyorsa ne yapmalıyım?

İç elektrik devre bağlantılarında problem olabilir. Yerel servis merkezine haber verin.

Eğer bir hata kodu görünüyorsa ve fırın ısınmıyorsa ne yapmalıyım?

İç elektrik devre bağlantısında hata var. Yerel servis merkezine haber verin.

Zaman ekranı yanıp sönüyorsa ne yapmalıyım?

Elektrik kesintisi olmuş. Saati ayarlayın ("Saat Ayarı" bölümüne bakın).

Fırının ışıkları yanmıyorsa ne yapmalıyım?

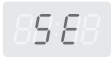
Fırın ışıkları bozulmuş. Fırın ışığının lambasını değiştirin ("Lambanın Değiştirilmesi" bölümüne bakın).

Ayarlanmadığı halde fırının fanı çalışıyorsa ne yapmalıyım?

Kullanımı takip ederek fırının fanı, fırın soğuyana kadar çalışır. Fırın soğuduğu halde fan hala çalışmaya devam ediyorsa yerel servis merkezine haber verin.

TR

Hata ve Güvenlik Kodları

Hata ve Güvenlik Kodları	Genel İşlevler	Çözüm
	ISI SENSÖRÜ HATASI	**Yerel SAMSUNG servis merkezine başvurun.**
	GÜVENLİ KESME Fırın uzunca bir süredir ayarlanmış olan ısıda çalışmaya devam ediyor.	**Fırını kapatın ve yiyeceği çıkartın. Tekrar kullanmadan önce fırın soğumasını bekleyin.**
	Fırında meydana gelen bir hata düşük performansa ve güvenlik sorunlarına yol açabilir. Fırının kullanımına hemen son verin.	**Yerel SAMSUNG servis merkezine başvurun.**

Teknik Veriler

TR

Güç Kaynağı	230V ~ 50Hz
Hacim (kullanım kapasitesi)	65 Lt
Çıkış Gücü	MAX 3,400 W
Ağırlık Net Paket	 40 kg yaklaşık 44 kg yaklaşık
Boyutlar (E x B x D) Dış Kısım Fırın İçi	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm

DİKKAT

Servis Gerektiğinde,

Ürününüzle ilgili herhangi bir sorun yaşadığınızda adınız, adresiniz, telefon numaranız, makinenizin modeli ve seri numarasıyla birlikte en yakın **SERVİS MERKEZİNİ** aramaktan çekinmeyin.

CİHAZINIZIN KULLANIM ÖMRÜNÜN 10 (on) YIL OLDUĞUNU LÜTFEN UNUTMAYINIZ.

SAMSUNG ELECTRONICS

ÜRETİCİ:
Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX : +66 (0) 68 - 482 -271

CE

LVD
TÜV
12F, "KLI63"Bldg., #60Yoido-Dong,
Youngdeungpo-Gu, 150-763,
Seoul, Korea
TEL : +82-2-783-9251
FAX : +82-2-783-9253

EMC:
NEMKO
300-2, OSAN-RI, Mohyun-Myun, Yongin-City
Kyungki-Do, Korea
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

İthalatçı Firma

ANADOLU ELEKTRONİK

ANADOLU ELEKTRONİK ALETLER PAZARLAMA VE TİCARET A.Ş.
Esentepe Mah. Anadolu Cad. No:5 PK38 34870 Kartal-İstanbul/TÜRKİYE
Tel: +90 (216) 586 78 00 Fax: +90 (216) 473 60 32
bilgi@anadoluelektronik.com.tr

Code No. DG68-00091R